

TO GO Speisekarte ab 13.09.2021

Vorspeisen

<i>Kleiner gemischter Salat mit Chicoree, Parmesan-Spänen, Hausdressing</i>	<i>5,50€</i>
<i>Bruschette (geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomatenwürfeln)</i>	<i>8,50€</i>
<i>Ziegenkäsemedaillons mit Honig-Karamell-Kruste auf mariniertem bio Rucola-Tomaten-Salat</i>	<i>10,50€</i>

Suppen

<i>KoKaIn-Suppe (Kokos-Karotten-Ingwer-Suppe), mit gebratener Riesengarnele und feiner Milchhaube</i>	<i>5,50€</i>
---	--------------

Salate

<i>Großer gemischter Salat mit Gurkenstreifen, Tomaten, Rettichstreifen, Parmesan-Spänen, Hausdressing</i>	<i>9,90€</i>
<i>mit gebratenen Hähnchenstreifen</i>	<i>13,50€</i>
<i>mit gebratenem Sesamlachs</i>	<i>16,50€</i>
<i>mit gebratenen Streifen von Chiemgaer Rinderfilet</i>	<i>17,50€</i>
<i>Genuss Art-Salat: gemischter Salat, Tomatenwürfel, Gurkenstreifen, weißer Rettich, Rote Beete-Würfel, Avocado, geröstete Cashewkerne, Fetakäse, Minzblätter und Hausdressing</i>	<i>13,50€</i>

Nudel – und Gemüsegerichte

<i>Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und bio Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl</i>	<i>13,50€</i>
<i>Tagliatelle mit gebratenen Hähnchenstreifen, buntem Gemüse in feiner Kokos-Curry-Sauce</i>	<i>13,50€</i>
<i>Linguine mit bunt gemischten Meeresfrüchten an leichter Prosecco-Sahne-Sauce, dazu Parmesan-Späne</i>	<i>13,50€</i>
<i>Ravioli mit feiner Füllung von Pfifferlingen und Frischkäse, dazu Bio Rucola, kaltgepresstes Olivenöl und Parmesan-Späne</i>	<i>13,50€</i>
<i>Gnocchi mit gebratenen Hähnchenstreifen in feiner Prosecco-Gorgonzola-Sauce und Kirschtomaten</i>	<i>14,50€</i>

Fisch

Norwegisches Lachsfilet mit Wasabihaube
auf buntem Grillgemüse, garniert mit Babytomaten 19,50€

Fleisch

Hähnchenbrust vom Grill
auf Kartoffelecken und Kürbiswürfeln aus dem Ofen 13,50€

Schweinefiletmedaillons in frischen Kräutern gebraten
dazu Bratkartoffeln, Speck und geschmorte Champignons
an französischer Weinbrand – Rahm – Sauce 14,50€

Kalbsleber von Grill
auf Bio Pastinaken - Kartoffel - Stampf und Zwiebel-Rotwein-Sauce,
garniert mit Apfelstückchen 16,50€

Zarte Ochsenbäckchen in Rotwein mit Wurzelgemüse geschmort,
auf Bio Pastinaken - Kartoffel - Stampf
an kräftiger Rotwein-Sauce, garniert mit Rote Beete- Meerrettich 16,50€

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Rosinen und gerösteten Mandeln 10,50€